Gokuraku Joatsu 3 ans



Gokuraku est un authentique Kuma Shochu de riz produit par la maison Hayashi, l'une des plus anciennes et des plus petites distilleries de la région. Distillé à pression atmosphérique puis élevé pendant plus de trois ans, il offre une expression généreuse du riz, entre douceur, rondeur et arômes délicatement grillés.

Un Kuma Shochu de riz élevé plus de trois ans

?? ?????????
72cl - Alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Kome (riz)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamatoichi Shuzomoto
Région: Kumamoto
Type de riz: Mizuhochikara
Ingrédients: riz brun, malt de riz brun, Koji jaune

Notes de dégustation détaillées : Le nez est riche et expressif, marqué par des arômes de céréales, de riz cuit et de paille légèrement brûlée. À l'aération apparaissent des notes plus gourmandes évoquant la croûte de riz grillée et le pain tout juste sorti du four, accompagnées d'une sensation douce et presque huileuse.

En bouche, Gokuraku présente une texture souple, ample et moelleuse. La douceur naturelle du riz s'exprime avec générosité, soutenue par une saveur profonde, une belle richesse et un caractère légèrement torréfié. L'élevage de plus de trois ans assagit la puissance du distillat et lui apporte une rondeur harmonieuse, sans effacer son identité traditionnelle. La finale est nette et persistante, portée par une agréable sensation grillée et une fine douceur céréalière.

Conseils de dégustation : Gokuraku peut être découvert pur, à température ambiante, afin d'apprécier pleinement sa texture et la richesse aromatique du riz. Sur glace, il gagne progressivement en fraîcheur tout en conservant sa rondeur. Il se prête particulièrement bien à une dégustation en oyuwari, allongé d'eau chaude, qui amplifie ses notes céréalières, sa douceur et ses arômes grillés. Son profil ample et savoureux lui permet d'accompagner la cuisine japonaise, mais aussi des plats occidentaux ou chinois.

A propos de la distillerie : La distillerie Hayashi est installée à Yunomae, dans la région de Kuma, au sud de la préfecture de Kumamoto. Sa fondation remonte au milieu de l'époque d'Edo. D'après les archives de la maison, elle produisait déjà du shochu en 1682, à l'époque où le site servait de résidence temporaire au seigneur du domaine de Sagara. La distillerie se présente comme l'une des plus anciennes, mais aussi comme la plus petite maison de Kuma Shochu.

La fabrication est aujourd'hui conduite par la quinzième génération de la famille Hayashi. La maison poursuit une méthode de production transmise de génération en génération, tout en lui associant des techniques plus

contemporaines. Elle utilise du riz cultivé dans la région de Kuma ainsi que l’eau pure issue de son environnement local. La distillerie mentionne notamment l’eau de son puits, qui jaillit depuis le commencement de son activité.

Le travail saisonnier débute lorsque la neige recouvre le mont Ichifusa. La période de production accompagne ensuite la fin de l’hiver, et le nouveau shochu est prêt avec l’arrivée du printemps. Ce rythme traditionnel, étroitement lié au climat local, contribue à l’identité de la maison.

Pour Gokuraku, la distillerie emploie une distillation à pression atmosphérique, méthode traditionnelle qui conserve la richesse naturelle du riz et produit un distillat ample et profondément aromatique. Le shochu obtenu est élevé pendant plus de trois ans, puis ramené à 25 % par ajout d’eau, le degré traditionnellement apprécié dans la région. Il conserve ainsi la douceur singulière et les arômes grillés du distillat d’origine, tout en offrant une texture plus tendre et plus accessible. Le nom « Gokuraku », que l’on pourrait traduire par « paradis », exprime la philosophie de la maison : rechercher un équilibre harmonieux entre saveur, parfum et plaisir de la dégustation.